

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, S. R., Hafsan, Nur, F., Mustami, M.H., 2015, 'Ketahanan Bakteri Asam Laktat Terhadap Garam Empedu Sebagai Kandidat Probiotik', *Jurnal mikrobiologi kesehatan dan lingkungan*, **1(1)** : 165-166.
- Aguswinarto, 2016, 'Aktifitas Anti Mikroba Bakteri Asam Laktat Asal Wikau Maombo terhadap Bakteri Patogen E. Coli dan Aplikasinya pada Pembuatan Minuman Prebiotik Gula Aren', *Skripsi*, Fakultas Teknologi dan Industri Pertanian, Universitas Halu Oleo.
- Aminah, S., 2010, 'Potensi Campuran Kecambah Beras Coklat dan Kecambah Kedelai Sebagai Minuman Fungsional Tinggi Serat dan Protein', *Jurnal Pangan dan Gizi*, **1(2)** : 30-31.
- Association of Analytical Chemists (AOAC) International, 1999, *Official Method* 985.29, AOAC, USA.
- Astawan, Made, 2008, Brem, cybermed.cbn.net.
- Astawan, Made, 2009, *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian*, Penebar Swadaya, Jakarta, 20-21.
- Azizah, N., 2012, Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, pH, Dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Research Note. Jurnal Teknologi Aplikasi Pangan*, **1(1)** : 2-3.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, 2009, *Keamanan Pangan*, BPOM, Jakarta, 7-8.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat, 2014, *Statistik Indonesia Tahun 2014*, Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 2009, *Syarat Mutu Yogurt SNI 2981: 2009*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta.
- Beck, M., 2011, *Ilmu Gizi Dan Diet Hubungannya Dengan Penyakit-Penyakit Untuk Perawat Dan Dokter*, Yayasan Essentia Medica, Yogyakarta.
- Cahyani, Kinanti Diah, 2011, *Kajian Kacang Merah (Phaseolus vulgaris. L) Sebagai Bahan Pengikat dan Pengisi Pada Sosis Ikan Lele*, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Chotimah, S. C., 2009, 'Peranan Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus bulgaricus dalam Proses Pembuatan Yogurt', *Jurnal Ilmu Peternakan*, **4(2)** : 47-52
- Degarmo, EP., Sullivan, WG., dan Candra, CR., 1984, *Engineering Economi, 7th edition*, Mc. Millan Publ., Co, Newyork.
- Depertemen Kesehatan RI, 2009, *Pedoman Praktis Memantau Status Gizi Orang Dewasa*, Badan Penelitian dan pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.

- _____, 2013, *Riset Kesehatan Dasar*, Badan Penelitian dan pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI, Jakarta.
- Dinkes Provinsi Jateng, 2007, *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah Tahun 2006*, Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah, Semarang.
- Eastwood M. A., Hamilton D., 1968, *Studies on the Adsorption Components of Diet Biochem*, Biophys, Alta, 152:165.
- Fairudz, A., dan Nisa, K., 2015, 'Pengaruh Serat Pangan terhadap Kadar Kolesterol Penderita Overweight', *Jurnal Gizi*, **4(8)** : 124
- Fardiaz, D., Apriyantono, A., Puspitasari N. L., Yasni, S., Budijanto, S., 2013, *Petunjuk Laboratorium Analisis Pangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Goktepe I, Vijay KJ, Mohamed A., 2006, 'Probiotics in Foods Safety and Human Health' dalam Marcelia, Karina, dan Kertasurya, Martha I., 2015, Pengaruh Pemberian Yogurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita Dislipidemia, *Journal of Nutrition College*, **4(1)** : 79 – 88.
- Hardjana, T., Pertiwi, Kartika R., dan Rahayu, T., 2016, 'Potensi Buah Salak (Salacca Edulis, R.) Sebagai Suplemen Hipolipidemik Ditinjau Dari Gambaran Histopatologi Jantung dan Hepar Mencit Yang Diberi Diet Rendah Lemak', *Skripsi, Fmipa Universitas Negeri Yogyakarta*, Yogyakarta.
- Harjiyanti, M.D., Pramono Y.B., Mulyani S., 2013, 'Total asam, viskositas, dan kesukaan pada yoghurt drink dengan sari buah mangga (Mangifera indica) sebagai perisa alami', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, **2(2)** : 104-107.
- Harsojuwono, Bambang Admadi, 2011, *Rancangan Penelitian*, Lintas Kata Publishing Jampes, Malang.
- Hidayati, Darimiyya, 2010, 'Pola Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat Selama Fermentasi Susu Kedelai', *Skripsi, Fakultas Pertanian Tranujoyo*.
- Hood, S.K. and E.A. Zottola, 1998, 'Effect of low pH on the ability of Lactobacillus acidophilus to survey and adherence to human intestinal cells', *Journal of Food Science*, **53(1)** : 1514-1516.
- Iskandar, Zaki, M., Mulyati, S., Fathanah, U., Sari, I., Juchairawati, 2010, 'Pembuatan Film Selulosa dari Nata de Pina', *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, **7(3)** : 105- 111.
- Ismawati, N., Nurwantoro, dan Pramono, YB., 2016, 'Nilai pH, Total Padatan Terlarut, dan Sifat Sensoris Yogurt dengan Penambahan Ekstrak Bit (*Beta vulgaris* L.)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, **5(3)** : 90-91.
- Jannah, A. M., A. M. Legowo, Y. B. Pramono, A. N. AlBaarri, dan S. B. M. Abduh, 2014, 'Total BAL, pH, Keasaman, Citarasa, dan Kesukaan Yogurt Drink Dengan Penambahan Ekstrak Buah Belimbing', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, **3(2)** : 7-11.

- Kasnen, Syekhfani Nungestu, 2018, 'Sifat Organoleptik dan Kandungan Protein Terlarut Yogurt Susu Kecambah Kacang Merah Yang Dibuat Dengan Variasi Konsentrasi Starter Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Untuk Remaja Putri Obesitas', *Skripsi*, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Khalid, H., 2011, *Principles of Poultry Science Poultry Industry*, Diyala University College of Agriculture Dept. of Animal Resources, 61-62.
- Krabi, R. E., Assamoi, A.A., Ehon, F.A., Niamke, 2015, 'Screening of lactic acid bacteria as potential starter for the production of attieke, a fermented cassava food', *Journal of Faculty of Food Engineering*, **14(1)** : 21-29.
- Kusumaningati A. Mutiara , S. Nurhatika, dan A. Muhibidin, 2013, 'Pengaruh Konsentrasi Inokulum Bakteri Zymomonas mobilis dan Lama Fermentasi Pada Produksi Etanol dari Sampah Sayur dan Buah Pasar Wonokromo Surabaya', *Jurnal Sains dan Seni Pomits*, **2(2)** : 218-225.
- Lattimer, J. M, dan Haub M. D., 2010, 'Effects of dietary fiber and its components on metabolic health', *Journal of Nutrients*, **2(1)** : 1266–89.
- Legowo, A. M., Kusrahayu dan S. Mulyani, 2009, *Teknologi Pengolahan Susu*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Lusiyatiningsish, Tutut, 2014, 'Uji Kadar Serat, Protein dan Sifat Organoleptik Pada Tempe Dari Bahan Dasar Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L.) Dengan Penambahan Jagung', *Skripsi*, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Majesty, Jannur *et al.*, 2015, 'Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata Dari Sari Nanas (Nata de Pina)', *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, **3(1)** : 80-85
- Marcelia, Karina, dan Kertasurya, Martha I., 2015, 'Pengaruh Pemberian Yogurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolesterol Total Pada Wanita Dislipidemia', *Journal of Nutrition College*, **4(1)** : 79 – 88.
- Marlett JA dan Bokram RL, 1981, 'Relationship Between Calculated Dietary And Crude Fiber Intakes', *American Journal Clinic Nutrition*, **34 (3)** : 335-42.
- Mette, Kristensen, Morten G Jensen, Julie Aarestrup, Kristina EN Petersen, Lise Sondergaard, Mette S Mikkelsen² and Arne Astrup, 2012, 'Flaxseed dietary fibers lower cholesterol and increase fecal fat excretion, but magnitude of effect depend on food type', *Journal of Nutrition & Metabolism*, **1(1)** : 89.
- Mustofa H.E, Sorini H. dan Lusiastuti, 2009, *Peningkatan Kualitas Yoghurt Dari Susu Kambing Dengan Penambahan Bubuk Susu Skim Dan Pengaturan Suhu Pemeraman*, Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya.
- Nakamura, Y., Kaihara, A., Yoshii, K., Tsumura, Y., Ishimitsu, S., Tonogai, Y., 2010, 'Content and composition of isoflavonoids in mature or immature

- beans and bean sprouts consumed in japan', *Journal of Health Science*, **1(1)** : 166-167.
- Ningsih, Eva Rahayu, 2012, *Uji Kinerja Digester pada Proses Pulpung Kulit Jagung dengan Variabel Suhu dan Waktu Pemasakan*, Universitas Diponegoro Press, Semarang.
- Nurjanati, Milla, 2017, 'Efek Lama Perkecambahan Terhadap Sifat Sensori dan Kadar Protein Susu Kecambah Kacang Merah Untuk Remaja Obesitas', *Skripsi*, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Prabowo, A., Susanti AE., dan Karman J., 2013, 'Pengaruh Penambahan Bakteri Asam Laktat terhadap pH dan Penampilan Fisik Silase Jerami Kacang Tanah', *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Praja, D.I., 2011, *The Miracle of Probiotics*, DIVA Press, Yogyakarta.
- Prasetyo, Heru, 2010, 'Pengaruh Penggunaan Starter Yogurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Soygurt Yang Dihasilkan', *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Purba, R.A., Rusmarilin, H., dan Nurminal, M., 2012, 'Studi Pembuatan Yoghurt Bengkuang Instan Dengan Berbagai Konsentrasi Susu Bubuk dan Starter', *Jurnal rekayasa Pangan dan Pertanian*, **1(1)** : 9-10.
- Rachman, S.D., Djajasoepeana, S., Kamara, D. S., Idar, Sutrisna, R., Safari, A., Suprijana, O., Ishmaya, S., 2015, 'Kualitas Yoghurt Yang Dibuat Dengan Kultur Dua (Lactobacillus Bulgaricus Dan Streptococcus Thermophilus) Dan Tiga Bakteri (Lactobacillus Bulgaricus, Streptococcus Thermophilus Dan Lactobacillus Acidophilus)', *Chimica et natura Acta*, **3(2)** : 76-79
- Rachmandiar R., 2012, 'Perbedaan Pengaruh Jus Kacang Merah, Yogurt Susu, dan Yogurt Kacang Merah Terhadap Kadar Kolesterol Total dan Trigliserida Serum pada Tikus Dislipidemia', *Artikel Karya Tulis Ilmiah Mahasiswa Program Studi Kedokteran Umum*, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Rahmawati, D., dan Kusnadi, J., 2007, 'Penambahan Sari Buah Murbei (Morus alba L) dan Gelatin Terhadap Karakteristik Fisiko-Kimia dan Mikrobiologi Yogurt Susu Kedelai', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, **5(3)**: 83-94.
- Ratnakomala, S., Ridwan, R., Kartina, G., dan Widyastuti, Y., 2009, 'Pengaruh Inokulum Lactobacillus plantarim 1A-2 dan 1B-L terhadap kualitas Silase Rumput Gajah (Pennisetum purpureum)', *Jurnal Biodiversitas*. **7(2)**: 131-134
- Ray, B., dan Bhunia, A., 2008, *Fundamental of Food Microbiology Fourth ed.* CRC Press, London, New York.
- Rebecca, V., Purwijantiningsih, L., dan Aida, Y., 2014, *Pemanfaatan Minuman Serbuk Instan Kayu Manis (Cinnamomum Burmanii BI.) Untuk Menurunkan Kadar Kolesterol Total Darah Pada Tikus Putih (Rattus Norvegicus)*, Fakultas Teknobiologi Universitas Atmajaya, Yogyakarta.

- Reddy CK, M Suriya, Sundaramoorthy, H., 2013, 'Physico-chemical and Functional Properties of Resistant Starch Prepared from Red Kidney Beans (*Phaseolus vulgaris*.L) Starch by Enzymatic Method', *Journal Elsevier*, **95**(1) : 220.
- Reid, G., Jass, J., Sebulsky, M. T. Mc., Cosmick, J. K., 2013, 'Potential use of probiotic in clinical practice', *Clin Microbial. Rev* 16 :658-672.
- Rosyidi D., Siregar MNH., dan Radiati LE., 2014, 'Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Kultur dan Lama Pemeraman Pada Suhu Ruang Terhadap pH, Viskositas, Kadar Keasaman Dan Total Plate Count (TPC) Set Yogurt', *Skripsi*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Sandi, R., 2015, 'Pengaruh Rasio Kacang Merah/Air dan Jumlah Starter Terhadap Sifat Fisikokimia dan Fungsional Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)', *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor.
- Setiyanto, H., dan Sunarlim, R., 2008, 'Pengaruh Kombinasi *Lactobacillus acidophilus* dengan Starter Yoghurt (*Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*) terhadap Mutu Susu Fermentasi', *Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*, Bogor.
- Shah, P., Nagendra, 2000, 'Probiotics bacteria: Selective enumeration and survival in dairy foods', *Journal Dairy Science* 83:894-907.
- Soekirman, 2008, *Pedoman Umum Gizi Seimbang (PUGS)*, <http://gizi.depkes.go.id/pgs-2014-2>, diakses pada Maret 2018.
- Sumardikan, 2007, *Penggunaan Carboxymethylcellulose (CMC) terhadap pH, Keasaman, Viskositas, Sineresis dan Mutu Organoleptik*, Teknologi peternakan, Malang.
- Sunarlim, R. dan S. Usmiati, 2008, *Kombinasi Beberapa Bakteri Asam Laktat Terhadap Karakteristik Yogurt. Prosiding (Prospek Industri Sapi Perah Menyongsong Perdagangan Pasar 2010)*, Puslitbangnak dan STEKPI, Jakarta, 328-335.
- Suprihatin, 2010, *Teknologi Fermentasi*, UNESA Pres., Surabaya.
- Syed, A. S. A. Z., 2011, 'Effect of Sprouting Time On Biochemical and Nutritional Qualities of Mungbean Varieties', *Journal of Agricultural Research*, **1**(1) : 5092.
- Teja, M., 1990, 'Pengaruh Pengupasan, Penambahan Susu Skim dan Gelatin terhadap Mutu Yoghurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.)', *Skripsi*, IPB-Press, Bogor.
- Towaha, J., Anggraini, D.A.E., Rubiyo, 2012, *Keragaan mutu biji kakao dan produk turunannya pada berbagai tingkat fermentasi : Studi kasus di Tabanan, Bali*, Pelita Perkeb. 28, 166183.
- Wahyudi, A. dan R. Dewi, 2017, 'Upaya perbaikan kualitas dan produksi buah menggunakan teknologi budidaya sistem ToPAS pada 12 varietas semangka hibrida', *Jurnal Penelitian Pertanian*, **17**(1) : 17-25.

- Winarno, F. G., 1985, *Kedelai Bahan Pangan Masa Depan*, Pusbangtepa IPB, Bogor.
- Winarsi, H., 2017, *Susu Kecambah Kedelai: Teknologi Pembuatan, Kandungan Gizi & Senyawa Bioaktif*, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Winarsi, H., 2005, Isoflavon, berbagai sumber, sifat, dan manfaatnya pada penyakit degeneratif, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- World Health Organization, 2011, *Noncommunicable diseases (NCD) Country Profiles Indonesia*.
- Yani, M., 2015, 'Mengendalikan Kadar Kolesterol Pada Hiperkolesterolemia, *Jurnal Olahraga Prestasi*', **11(2)** : 4
- Yasinta, P., 2015, 'Mempelajari Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Pengembangan Pangan Fungsional Yogurt Sinbiotik Kacang Merah dan Kacang Hijau', *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Zakaria, Y., 2009, 'Pengaruh jenis susu dan persentase starter yang berbeda terhadap kualitas kefir', *Jurnal Pertanian*, **9(1)** : 26- 30.
- Zubaidah, E., E. Saparianti, dan J. Hindrawan, 2012., 'Studi Aktivitas Antioksidan Pada Bekatul dan Susu Skim Terfermentasi Probiotik (*Lactobacillus Plantarum* B2 dan *Lactobacillus acidophilus*)', *Jurnal Teknologi Pertanian* **1(3)** : 111-118.

